Cuisinart®

MANUAL DE INSTRUÇÕES E RECEITAS

CSB80 Hand Mixer Aço Escovado/Preto 110V	CSB-80

Para sua segurança e para desfrutar continuamente deste aparelho, leia com atenção este manual antes de usar.

INFORMAÇÕES IMPORTANTES

Quando usar aparelhos elétricos, tomar sempre precauções básicas de segurança, incluindo o seguinte:

1. **LEIA TODAS INSTRUÇÕES**
2. **Desconectar da tomada quando o aparelho não estiver em uso, antes de colocar ou tirar peças e antes de limpar. Para desconectar, segurar pelo plugue para tirar da tomada.**
3. Para se proteger contra choques, não colocar o corpo do motor, o fio ou o plugue deste aparelho em água ou outro líquido. Apenas o eixo de mistura destacável e outras peças do aparelho foram projetadas para serem mergulhadas em água ou outros líquidos. Nunca mergulhar qualquer parte deste aparelho. Se o aparelho cair dentro de algum líquido, removê-lo imediatamente. **Não pegar no aparelho sem antes desligá-lo.**
4. Este aparelho não deve ser usado por crianças. Para evitar ferimentos acidentais, deve-se exercer supervisão quando aparelhos elétricos domésticos forem usados por ou perto de crianças.
5. Evitar contato com partes móveis.
6. Durante a operação, mantenha as mãos, cabelo e roupas bem como espátulas e outros utensílios longe dos acessórios e recipientes com algum conteúdo dentro para reduzir o risco de ferimentos e/ou danos ao aparelho. Pode-se usar espátula, mas apenas quando o aparelho não estiver funcionando.
7. Não operar qualquer aparelho elétrico que esteja com o fio ou plugue danificado ou se o aparelho apresentar mal funcionamento, se ele caiu ou não estiver funcionando da maneira correta. Levar o aparelho à uma oficina Cuisinart mais próxima para ser examinado, consertado ou passar por ajustes mecânicos ou elétricos.
8. Remover o eixo destacável do aparelho antes de lavar as lâminas e o eixo.
9. **As lâminas são AFIADAS. Manusear com cuidado ao colocar, tirar ou limpar. Tenha o mesmo cuidado ao colocar e remover as lâminas de corte ou o disco reverso do acessório processador de alimentos.**
10. Ao misturar líquidos, especialmente os quentes, use recipiente alto ou prepare pequenas quantidades de cada vez para reduzir respingos e a possibilidade de queimadura.
11. Para reduzir o risco de ferimentos, nunca colocar a lâmina de corte na base sem primeiro colocar o recipiente de preparo no lugar.
12. Certifique-se de que a tampa do acessório do processador de alimentos está travada firmemente no lugar antes de operar o aparelho. Não tente remover a tampa até as lâminas pararem de girar.
13. Verificar se não há objetos estranhos no recipiente de preparo antes de ligar.

14. O uso de adaptações ou acessórios não recomendados pela Cuisinart pode causar incêndio, choque ou ferimentos.
15. Não usar em ambientes externos ou para outro objetivo além daque para o qual o aparelho foi projetado.
16. Não deixar o fio pendurado sobre a extremidade da mesa ou balcão. Não deixar o fio entrar em contato com superfícies quentes, inclusive em cima de fornos.
17. Verifique se o aparelho está desligado, se o motor parou completamente e se o apareho está desligado da tomada da parede antes de colocar ou tirar acessórios e antes de limpar.
18. A potência máxima se baseia no processador de alimentos de 400W que extrai maior quantidade de força..
19. Não operar o aparelho em garagem ou sob um compartimento coberto. **Quando o aparelho for guardado em garagem, sempre desconectar o aparelho da tomada**. Se isso não for feito, pode aumentar o risco de incêndio, especialmente se aparelho tocar as paredes da garagem ou se a porta tocar o aparelho durante o fechamento.

GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

APENAS PARA USO DOMÉSTICO

CONTEÚDO

Informações Importantes 3
Instruções para Desembalar 5
Peças e Funções 6
Montagem 8
Acessório do Liquidificador 8
Acessório do Processador de Alimentos 8
Disco de Fatiar e Ralar 9
Lâmina de Corte 10
Acessório para Misturar 10
Operação 11
Liquidificar 11
Processador de Alimentos 11
Whisking 12
Limpeza e Manutenção 12
Dicas e Sugestões 13
Usos Frequentes do Processador de Alimentos 16
Receitas 17
Garantia 33

INSTRUÇÕES PARA DESEMBALAR

PColocar a embalagem com o Hand Mixert Cuisinart® sobre uma superfície firme. Tirar o Hand Mixer Cuisinart® da caixa removendo o cartão de proteção. Deslizar o aparelho com cuidado para fora da caixa. Remover todo material de apoio da caixa e recolocar o suporte superior. Guardar o material da embalagem para transportar o aparelho no futuro.

NOTA: A lâmina de corte é muito afiada.

Antes de usar o Hand Mixer Cuisinart® pela primeira vez, recomendamos limpar o aparelho com um pano úmido para remover qualquer poeira e sujeiras. Secar bem com um pano absorvente macio. Para limpar as outras peças, ver as instruções na página 12. Leia todas as instruções detalhadamente.

PEÇAS E FUNÇÕES

1. **Tecla One-Touch:** Ativa o aparelho ao toque de uma tecla. Basta pressionar e segurar a tecla para liquidificar ou pulsar. Ao soltá-la, o aparelho para.

2. **Alça Confortável:** A alça permite controlar o aparelho com facilidade.
3. **Alojamento do corpo do motor**
4. **Acessório para Liquidificar:** Esse acessório se encaixa no corpo do motor. A lâmina fixa de aço inoxidável, parcialmente coberta por um alojamento inoxidável diminui respingos. Pressionar a tecla na traseira do aparelho para soltar o acessório.
5. **Acessório para Misturar:** O acessório para misturar se encaixa no corpo do motor. Esse acessório é ideal para bater chantilly, clara em neve e outras delícias.
   a. **Caixa de engrenagem:** Onde os acessórios são afixados.
6. **Processor de Alimentos:**
   a. Recipiente de trabalho com capacidade para 4 xícaras com um tubo de alimentação e um puxador; funciona como mini-processador. Ele é afixado ao motor do aparelho no lugar do acessório de liquidificação.
   b. Corta com a lâmina de aço inoxidável.
   c. Fatia em um dos lados e o outro rala usando o disco de aço inoxidável para fatiar e ralar.
7. **Xícara de Mistura:** Recipiente com capacidade p/ 2 xícaras pode ir ao forno microondas. Usar para misturar bebidas, shakes, molhos para salada e mais. Projetada para ser manuseada com facilidade e não goteja.

PEÇAS E FUNÇÕES

MONTAGEM

ACESSÓRIO DO LIQUIDIFICADOR

1. Alinhar o corpo do motor ao eixo e pressionar as partes juntas até ouvir e sentir que se encaixam. Pode ajudar pressionar a tecla ao montar.

2. Conectar o fio do aparelho na tomada da parede.

ACESSÓRIOS DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

1. Conectar o corpo do motor na parte superior do processador de alimentos e afixar a tampa.

2. Alinhar a saliência do eixo na tampa do processador à abertura que fica embaixo do corpo do motor.

3. Quando estiver alinhado da forma correta, deslizar as duas peças juntas até sentir e ouvir um "clique".

DISCO DE FATIAR E RALAR

1. Inserir a haste do adaptador no centro do recipiente de trabalho.

2. Colocar o disco de fatiar/ralar sobre o eixo com o lado da lâmina desejada virado para cima.

   Fatiar: Afixar o disco à haste com a extremidade do fatiador levantada virada para cima.

   Ralar: Afixar o disco à haste com as aberturas para ralar levantadas viradas para cima.

   MANUSEAR O DISCO DE METAL COM CUIDADO, POIS AS LÂMINAS SÃO AFIADAS.

3. Colocar o liquidificador com a tampa em cima do recipiente de trabalho e girar no sentido anti-horário para travar.

4. Conectar o fio elétrico do aparelho à tomada da parede.

LÂMINA DE CORTE

1. Colocar a lâmina de cortar no centro do recipiente de trabalho sobre o eixo das lâminas de metal.
2. Colocar o corpo do motor com a tampa em cima do recipiente e girar no sentido anti-horário para travar.
3. Conectar o fio elétrico do aparelho à tomada da parede.

ACESSÓRIO PARA MISTURAR

1. Alinhar o corpo do motor ao acessório para misturar montado e pressionar as partes juntas até ouvir e sentir que se encaixaram juntas.
   Pode ajudar pressionar a tecla de soltar ao montar.

   Nota: O misturador e a engrenagem do misturador se destacam um do outro.

OPERAÇÃO

LIQUIDIFICAR

A lâmina especialmente projetada mistura e prepara purê com todo tipo de alimento e prepara molhos para salada, produtos para bebidas energéticas, sopas, molhos e bebidas como milk-shake ou smoothies.

Essa lâmina mistura e agita adicionando apenas um mínimo de ar à mistura. Um suave movimento para cima e para baixo é tudo o que é preciso para preparar as mais saborosas receitas. Cuidado para nunca remover o eixo do líquido durante a operação, por causa dos respingos. Inclinar o recipiente para longe de você se precisar assegurar que a proteção da lâmina no eixo está totalmente mergulhada.

1. Colocar o eixo na mistura que será liquidificada.
2. Pressionar e segurar a tecla Power. O liquidificador funciona enquanto a tecla estiver sendo pressionada. Para desligar, soltar a tecla Power e o motor para.
3. Não pressionar a tecla por mais de 60 seg. de cada vez.
4. Desconectar logo depois de usar.

CUIDADO: NÃO COLOCAR OS DEDOS PERTO DA LÂMINA. PARA DESLOCAR ALIMENTOS, DESCONECTAR PRIMEIRO O APARELHO DA TOMADA.

PULSAR

Para pulsar, pressionar e soltar a tecla Power.

PROCESSAR ALIMENTOS

CORTAR

1. Colocar o recipiente de trabalho sobre uma plana e sólida, como o balcão ou pia.
2. Colocar o alimento no recipiente, cortando-o em pedaços pequenos (cerca de 25 a 13 mm); não encher demais o recipiente.
3. Colocar a tampa sobre o processador e assentar a tampa corretamente.
4. Pressionar e segurar a tecla Power.

   Nota: Devido à potência do motor deste aparelho, a Cuisinart recomenda usar uma mão para apoiar o recipiente de trabalho durante a operação.
5. Ao terminar de processar o alimento, parar a máquina tirando o dedo da tecla Power.
6. **QUANDO A LÂMINA PARAR DE SE MOVER**, desconectar o aparelho.
7. Remover o corpo do motor com a tampa do recipiente de trabalho.
8. Remover com cuidado a lâmina de corte, segurando pelo sulco na bainha de plástico. **NUNCA TOCAR NA LÂMINA.**

9. Remover o alimento usando uma espátula.

Nota: Não operar o processador sem que haja alimento no recipiente de trabalho.

FATIAR E RALAR ALIMENTOS

O disco reversível de fatiar/ralar pode faliar e ralar frutas, vegetais e queijos. Ver Dicas para Fatiar e Ralar na pág. 15.
Consultar como montar o Disco para Fatiar e Ralar na pág. 9.

1. Colocar o recipiente de trabalho sobre uma superfície plana e firme como um balcão. Certifique-se que o disco está montado com a extremidade de corte desejada.
2. Inserir o alimento pelo tubo de alimentação. Inserir o empurrador. Use pressão leve a moderada para pressionar o empurrador com uma mão e usando a outra para pressionar a tecla Power.
3. Fatiar e ralar leva apenas alguns segundos. Esperar o disco parar de girar para remover a tampa. **USE SEMPRE O EMPURRADOR PARA GUIAR OS ALIMENTOS PARA DENTRO DO TUBO DE ALIMENTAÇÃO. NUNCA USAR OS DEDOS OU ESPÁTULA.**
4. Desconectar o aparelho. Remover a tampa e o disco de fatiar/ralar. Para isso, segurar pela parte plana em cima da haste do adaptador e levantar enquanto segura o recipiente de trabalho.

MISTURAR

1. Inserir o acessório para misturar no corpo do motor. (Ver Montagem do Acessório para Misturar na pág. 10.)
2. Conectar o fio elétrico a uma tomada da parede.
3. Colocar o misturador dentro do alimento que será misturado.
4. Pressionar e segurar a tecla Power. O aparelho funciona enquanto a tecla estiver sendo pressionada. Para desligar, soltar a tecla Power e o motor para.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

HAND MIXER

Limpar sempre o corpo do motor e o eixo depois de usar. Remover o eixo do corpo do motor. Limpar o corpo do motor usando apenas uma esponja ou um pano úmido. Não usar limpadores abrasivos que podem arranhar a superfície. Para limpar o eixo, lavar à mãos usando um detergente suave. Cuidado com as lâminas afiadas.

PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Para simplificar a limpeza, lavar o recipiente de trabalho, a lâmina, o disco e a tampa logo após usar, para que o alimento não grude. Não mergulhar a tampa do recipiente em água e nem coloque na máquina lava-louça. Lavar a lâmina de corte, a haste, o empurrador e o recipiente de trabalho com água morna e detergente. Enxaguar e secar. Limpar a parte de bai-

xo da tampa do processador com uma esponja ou pano úmido para remover alimentos. Lavar a lâmina com cuidado. Evitar deixá-la mergulhada em água fora da vista.

O recipiente, a lâmina, disco e empurrador podem ser lavados na prateleira superior da máquina lava-louça. Tirar da máquina com cuidado para evitar contato com a lâmina cortante. Limpar o corpo do motor e em cima da tampa com uma esponja ou pano úmido. Secar imediatamente. **Nunca mergulhar o corpo do motor ou a tampa em água ou outro líquido.** O processador **SERVE APENAS PARA USO DOMÉSTICO**.

ACESSÓRIO PARA MISTURAR

Para limpar o acessóriop para misturar, basta soltar o acessório do corpo do motor. Uma vez removido, soltar o misturador de metal da engrenagem puxando as peças. Para limpar a caixa de engrenagem, basta passar um pano úmido. Para limpar o misturador de metal lavar com água e detergente ou colocar na máquina lava-louça.

Não mergulhar a engrenagem em água ou outro líquido.

Qualquer outro serviço além da limpeza e da manutenção normal executada pelo usuário deve ser feita por um Representante autorizado Cuisinart.

DICAS E SUGESTÕES

HAND MIXER

- Certifique-se de que a proteção da lâmina está totalmente megulhada antes de ligar.
- Para preparar sopa, usar o acessório do liquidificador para liquidificar is ingredientes até a consistênciia desejada usando um suave movimento para cima e para baixo direto na panela ou vasilha.
- Quando misturar ingredientes direto em uma vasilha ou panela, sempre inclinar a panela para longe de você para criar uma áre mais funda.
- Quando a superfície onde o alimento está for anti-aderente, cuidado para não arranhar a cobertura com o liquidificador manual.
- Ao misturar direto no copo, como para preparar suco de frutas, cortar os alimentos em pedaços de até 12 mm.
- Use o Hand Mixer para fazer molhos e temperos.
- Não mergulhar o corpo do motor em água ou outros líquidos.
- Ao misturar direto no copo, despejar os ingredientes líquidos primeiro, a menos que a receita instruir de outra forma.
- O liquidificador manual é perfeito para espumar parar cappuccino ou latte. Basta aquecer o leite e pulsar o Hand Mixer suavemente, mantendo a lâmina totalmente mergulhada.
- Não deixar o Hand Mixer dentro de recipiehnte quente sobre o fogão depois do uso.
- Não tentar liquidificar caroço de fruta, ossos ou outros materiais duros, pois eles danificam as lâminas.

- Não encher o recipiente até a borda. O nível da mistura sobe durante a mistura e pode transbordar.
- Para adicionar ar à mistura segurar a lâmina logo abaixo da superfície.
- Usiar um suave movimento para cima/baixo é a melhor maneira de misturar e incorporar ingredientes uniformemente.
- Líquidos não devem chegar mais próximos do que 25 mm do lugar onde o eixo é afixado ao alojamento do motor.

PARA AFIXAR O MISTURADOR

- Não mergulhar a engrenagem do misturador em água ou outro líquido.
- Usar o misturador para bater chantilly ou claras em neve.
- Para bater claras em neve, usar vasilha de metal ou vidro bem limpa, nunca de plástico. O plástico pode conter óleos e gorduras escondidos que arruinam a delicada espuma das claras em neve. Para ajudar a estabilizar as claras em neve, adicionar ⅛ colher de chá de cremor de tártado por clara antes de bater. (Se usar vasilha de cobre, não colocar cremor de tártaro). Bater as claras até formar picos.
- Ele pode ser usado em qualquer tarefa onde você normamente usaria o batedor manual, como para bater crepes ou ovos para omeletes.
- Se as claras forem batidas por muito tempo, elas ressecam e se ficam menos estáveis.
- Quando adicionar açúcar às claras em neve, adicionar lentamente quando começar a formar picos e continuar a bater até formar picos novamente.
- Ao bater chantilly, se possível e o tempo permitir, usar vasilha gelada e gelar o misturador. É melhor bater chantilly em vasilha funda de fundo arredondado, para minizar respingos.
- O creme só deve sair da geladeira na hora de bater. Chantilly pode ser usado em picos suaves ou firmes, dependendo da preferência. Ele pode ser aromatizado de acordo com sua preferência. Para obter melhores resultados, bater o chantilly logo antes de usar.

PROCESSADOR DE ALIMENTOS

- Ao preparar manteigas compostas, remover a manteiga da geladeira para que ela atinja temperatura ambiente antes de incorporar os ingredientes.
- Não triturar temperos no recipiente do processador de alimentos.
- Os líquidos no recipiente de trabalho não devem exceder 1½ xíc. Usar as quantidades dadas na seção de receitas como guia.
- Não encher demais o recipiente de trabalho. Para obter melhores resultados, os alimentos não devem passar de ⅔ da borda do recipiente.
- Não tente picar caroço de frutas, ossos ou outros materiais duros, pois isso danifica as lâminas.
- Não mergulhar a tampa do processador em água ou outro líquido.

- Não operar o processador por mais de 30 segundos contínuos.
- Para adicionar líquidos durante o funcionamento da máquina, despejar pela abertura do tubo de alimentação. Isso é útil ao fazer molho.
- Um pequeno orifício no expurrador permite adicionar líquidos em um fluxo bem lento e uniforme – útil ao fazer molhos e e/ou emulsões.

- **USAR SEMPRE O EMPURRADOR PARA GUIAR OS ALIMENTOS PELO TUBO DE ALIMENTAÇÃO. NUNCA USAR OS DEDOS OU ESPÁTULA.**
- Os pedaços que são colocados no recipiente devem ter quase o mesmo tamanho para obter resultados uniformes.
- Ingredientes crus: tirar a pele, centro e/ou sementes e caroços. Os alimentos devem ter entre 12,5 a 25 mm, dependendo da consistência do alimento.
- Pulsar o alimento em incrementos de 1 seg. para cortar. Para picar mais fino, processar continuamente. Observar os ingredientes para obter a consistência desejada e raspar o recipiente, se necessário.

Fatiar e ralar (usando o disco reversível de fatiar/ralar)

- Sempre desembalar o alimento no tubo de alimentação. Usar pressão leve a moderada no tubo durante o processamento.
- Para frutas ou vegetais redondos, remover uma fina fatia do fundo do alimento para que ele assente no tubo de alimentação. Se o alimento não se ajustar ao tubo, cortá-lo na metade ou em quartos. Processar com pressão uniforme.
- Para ingredientes pequenos como cogumenos rabanete ou frutas vermelhas, cortar as extremidades, para o alimento assentar no tubo.
- Para fatiar ou ralar queijos moles ou de firmeza média, eles devem estar bem gelados.
- Para fatiar ou ralar queijos duros como parmesão, eles devem estar à temperatura ambiente.
- Para picar vegetais em folha como alface ou espinafre, enrolar as folhas juntas e colocar em pé no tubo de alimentação. Processar aplicando pressão uniforme.

USOS FREQUENTES DO PROCESSADOR DE ALIMENTOS

Ingrediente	Acessório	Comentário
Alimentos p/ bebê (consultar o pediatra quanto às recomendações apropriadas)	Lâmina de corte	Colocar quantidades pequenas (até 2 xic.) de alimento cozido no recipiente de trabalho. Adicionar quantidade adequada de líquido. Pulsar para picar e segurar para misturar.
Migalha de pão fresco ou saco	Lâmina de corte	Pulsar para picar e processar até obter a consistência desejada.
Queijos duros (parmesão, locatelli, Romano, etc. (Não recomendado para queijos mais macios, exceto para fazer dips ou molhos)	Lâmina de corte	**Queijo ralado:** Cortar em pedaços pequenos. Pulsar para picar e processar até obter a consistência desejada. Ralar até 120 g.
	Disco de Ralar	**Queijo picado:** Deixar o queijo à temperatura ambiente e cortar em pedaços para caber oj tubo. Colocar no tubo com o empurrador e ligar o aparelho. Usar pouca ou nenhuma pressão, deixando o empurrador guiar quase naturalmente o queijo pelo disco. Parar assim que o queijo estiver todo picado.
Chocolate	Lâmina de corte	Cortar em pedaços de 12 mm; pode-se gelar no freezer por 2 min. antes de picar. Pulsar para picar e processar não mais de 30 g de cada vez até obter a textura desejada.
	Disco de Ralar	Pedaços maiores de chocolate vão melhor (deixar gelar no freezer por 3 min. antes de ralar. Processar usando média pressão. Resula num produto ralado fino.
Molhos cremosos e Dips	Lâmina de corte	Colocar os ingredientes no recipiente do processador; não cobrir nem deixar escorrer na haste. Usar a ação de pulsos para cortar e segurar continuamente para misturar até obter a consistência desejada. É mais fácil preparar molhos no copo de mistura com o eixo.
Alho	Lâmina de corte	Descascar até 12 dentes de alho. Pular para picar.
Gengibre fresco	Lâmina de corte	**Ralar:** Tirar a pele e cortar em pedaços de 12 mm. Pulsar para picar 60 g de cada vez.
	Disco de Fatiar/Ralar	**Fatiar ou ralar:** tirar a pele e cortar para ajustar ao tubo de alimentação; com pressão leve a média no empurrador, ligar o aparelho. Parar quando o gengibre estiver fatiado/ralado.
Ervas frescas	Lâmina de corte	1 xíc.; devem estar limpas e secas. Pulsar para picar.
Nozes	Lâmina de corte	Tirar da casca e tostar para preservar seu melhor aroma. Pulsar para picar; processar ½ xíc. de cada vez até atingir a consistência desejada.
Carne (boi, aves, porco)	Lâmina de corte	**Processar:** 190 g: cortar em pedaços de 12 mm. Pulsar até atigir a consistência desejada.
	Disco de Fatiar/Ralar	**Fatiar ou moer:** Congelar a carne cozida cortada em tamanho para se ajustar ao tupo pelo menos por 15 a 20 min. no freezer. Usando pressão leve a média no empurrador, ligar o aparelho. Parar quando a carne estiver fatiada/moída.
Alho	Lâmina de corte	Descascar e cortar em pedaços de 12 mm.Pulsar para picar até 1½ xíc. de cada vez.
Vegetais cozidos	Lâmina de corte	Cortar em pedaços de 12 mm; pulsar para picar até 2 xíc. de cada vez. Adicionar o líquido do cozimento para formar purê. Não recomendado para amassar batata.
Vegetais crus	Lâmina de corte	**Processar:** Descascar, se necessário; cortar em pedaços de 12 mm; descascar salsão para remover os fiapos. Cortar/processar até 2 xíc. de cada vez.
	Disco de Fatiar/Ralar	**Fatiar ou ralar:** Cortar os vegetais para se ajustar ao tubo. Usando pressão média no empurrador, ligar o aparelho. Parar quando todo alimento estiver fatiado ou ralado.

SMOOTHIES E BEBIDAS

Shake para o Café da Manhã

Nutrição em uma xícara! Preparar este shake no café da manhã, para começar o dia.

Rende cerca de 450 g

½ xícara de suco
½ xíc. de iogurte desnatado
3 morangos sem semente cortados na metade
½ manga (fresca ou congelada cortada em pedaços pequenos)
1 colh. sopa de semente de linhaça (opcional)
1 banana congelada cortada em pedaços pequenos

1. Colocar todos ingredientes na ordem acima na xícara de mistura.
2. Usando o eixo de misturar, bater até ficar uniforme, de 30 a 45 seg.
3. Servir imediatamente.

Informações nutricionais por porção (220 g):
Calorias 181 (11% gord.) • carb. 38g • prot. 4g • gord. 2g • gord.sat. 0g • col. 4mg • sod. 43mg • calc. 111mg • fibra 4g

Smoothie de Proteínas Energizado

Ideal para depois da academia.

Rende cerca de 450 g

½ xínc. leite de côco
⅓ xíc. iogurte de baunilha ou natural
2 colh. sopa de proteína em pó
1 banana cortada em pedaços pequenos
1 xíc. de manga cortada em pedaços pequenos
½ xíc. de abacaxi cortado em pedaços pequenos

1. Colocar todos ingredientes na ordem acima na xícara de mistura.
2. Usando o eixo de misturar, bater até ficar uniforme, de 25 a 30 seg.
3. Servir imediatamente.

Informações nutricionais por porção (220 g):
Calorias 270 (40% gord.) • carb. 38g • prot. 6g • gord. 13g • gord.sat. 11g • col. 5mg • sod. 68mg • calc. 89mg • fibra 4g

Smoothie Simples de Fruta

Esta receita fica bem com qualquer tipo de fruta ou suco.

Rende cerca de 450 g

½ xíc. suco de romã
½ banana cortada em pedaços pequenos
1½ xíc. de frutas misturadas frescas ou congeladas

1. Colocar todos os ingredientes na ordem acima na xícara de mistura.
2. Usando o eixo de misturar, bater até estar uniforme, cerca de 30 seg.
3. Servir imediatamente.

Informações nutricionais por porção (220 g):
Calorias 112 (4% gord.) • carb. 28g • prot. 1g • gord. 1g • gord.sat. 0g • col. 0mg • sod. 6mg • calc. 16mg • fibra 3g

Muffins de Abobrinha Temperada

O disco de ralar facilita o preparo destes muffins

Rende 6 muffins grandes

Spray anti-aderente
½ xíc. nozes tostadas
1 abobrinha média (cerca de 220 g) sem as pontas e cortadas para se ajustar no tubo de alimentação do recipiente
½ xíc. de açúcar mascavo ou light
1 ovo ligeiramente batido
¾ xíc. de fatinha de trigo
¼ colh. chá de bicarbonato de sódio
¼ colh. chá de fermento químico
1 colh. chá de canela
¼ colh. chá de cravo moído
¼ colh. chá de noz moscada ralada
¼ colh. chá de gengibre em pó
½ colh. chá de sal
⅓ colh. chá de óleo vegetal
¾ colh. chá de extrato de baunilha

1. Pré-aquecer o forno a 190°C. Untar uma assadeira para 6 muffins com o spray anti-aderente e reservar.
2. Inserir a lâmina de corte no recipiente de trabalho. Adicionar as noves e nuts pulsar até picar. Remover e reservar.
3. Colocar o disco para picar/ralar. Ralar a abobrinha e remover para espremer e extrair o máximo de líquido possível (ao final deve render cerca de 2 xícaras de abobrinha); Reservar.

4. Adicionar o açúcar e o ovo à abobrinha; misturar para combinar. Adicionar o resto dos ingredientes e misturar para incorporar. Colocar com uma concha nas formas de muffins preparadas.

5. Assar em forno pré-aquecido por cerca de 25 min. até que ao inserir o testador ele saia limpo.

Informações nutricionais por muffin:
Calorias 318 (54% gord.) • carb. 33g • prot. 5g • gord. 20g • gord.sat. 2g • col. 35mg • sod. 284mg • calc. 94mg • fibra 2g

Tapenade

Condimento francês tradicional. Servir com bolachas cream crackers ou torradas.

Rende cerca de 1 xícara

1 dente grande de alho
3 colh. sopa de salsinha recém picada
1½ xíc. de azeitonas pretas sem caroço
⅓ xíc. de azeitonas verdes sem caroço
¼ xíc. alcaparras drenadas e enxaguadas
½ colh. sopa de suco de limão fresco
½ colh, chá de mostarda Dijon
½ colh. chá de pimenta do reino recém moída
2 colh. sopa de azeite de oliva extra virgem

1. Inserir a lâmina de corte no recipiente de trabalho. Adicionar o alho e a salsinha; processar por 5 a 10 seg. Raspar o recipiente e adicionar as azeitonas e alcaparras; pulsar 12 a 15 vezes. Adicionar o suco de limão, a mostarda e a pimenta. Processar por 10 a 15 seg. parando para raspar as lateraius do recipiente, se necessário.

2. Com o motor funcionando, adicionar o azeite pelo tubo de alimentação e processar até formar uma pasta espessa e homogênea, cerca de 20 seg.

Informações nutricionais por porção (1 colh. sopa):
Calorias 31 (84% gord.) • carb. 1g • prot. 0g • gord. 3g • gord.sat. 0g • col. 0mg • sod. 186mg • calc. 14mg • fibra 1g

Hommus

Este é o hommus básico. Para mudá-lo um pouco, adicionar pimentão vermelho cozido, beterraba assada ou ervas frescas.

Rende cerca de 2 xíc.

1 dente grande de alho
1 lata (450 g) de grão de bico drenado e enxaguado
6 colh. sopa de tahini
3 colh. sopa de suco de limão fresco
½ a ¾ colh. chá de sal ou a gosto
¼ colh. chá de pimenta do reino recém moída
¼ xíc. de azeite de oliva extra virgem, se desejar
⅓ xic. água, mais se necessário

1. Inserir a lâmina de corte no recipiente de trabalho. Adicionar o alho e processar por 10 a 15 seg., raspar o recipiente. Adicionar o grão de bico, tahini, suco de limão, sal e a pimenta. Pulsar 10 a 12 vezes. Adicionar o azeite e processar até combinar quase completamente. Adicionar a água e processar até estar uniforme. Se desejar uma consistência mais fina, adicionar mais água. Ajustar o tempero a gosto.

Informações nutricional por porção (2 colh. sopa):
Calorias 68 (41% gord.) • carb. 8g • prot. 2g • gord. 3g • gord.sat. 0g • col. 0mg • sod. 153mg • calc. 33mg • fibra 2g

Tomate Fresco com Molho de Milho

Use apenas ingredientes frescos, pois eles podem mudar completamente o sabor deste molho. Você sempre pode adicionar aromas ao final da mistura.

Rende cerca de 2 xícaras

1 dente grande de alho
½ cebola média cortada em pedaços médios
½ pimenta jalapeña (ou a gosto, dependendo da intensidade da pimenta) sem sementes e cortada em pedaços pequenos
2 cebolinhas cortadas em pedaços pequenos
½ xíc. coentro fresco
1 colh. sopa de suco de lima fresca
¼ a ½ colh. chá de sal
pitada de pimenta do reino recém moída
pitada de chili em pó
2 tomates médios cortados em pedaços de 25 mm (pode-se substituir por 1 xíc. de tomates cereja)
⅔ xíc. de milho congelado sem descongelar

1. Inserir a lâmina de corte no recipiente de trabalho. Adicionar o alho, cebola, pimenta jalapeño, cebolinha e coentro no recipiente e pulsar 5 vezes ou até picar grosseiramente; raspar o recipiente. Adicionar o suco de lima, sal, pimenta, chili em pó e os tomates. Pulsar mais 5 a 6 vezes. Adicionar o milho e pulsar mais 3 a 4 vezes.

2. Ajustar o tempero a gosto. Servir com chips de tortilla quente.

Informações nutricional por porção (2 colheres de sopa):
Calorias 11 (6% gord.) • carb. 3g • prot. 0g • gord. 0g • gord.sat. 0g • col. 0mg • sod. 35mg • calc. 4mg • fibra 0g

Vinagrete Cremoso de Champanhe

Este delicioso vinaigrete vai se tornar favorito após prová-lo pela primeira vez.

Rende cerca de 1 xícara

1 dente de alho
1 enchalota pequena cortada em pedaços pequenos
1 colh. sopa mostarda Dijon
¼ colh. chá de sal
pitada de pimenta do reino recém-moída
2½ colh. sopa de nivagre de champanhe
¾ xíc. azeite extra virgem

1. Colocar todos os ingredientes na xícara para misturar, exceto o azeite. Processar para desfazer o alho e a enchalota. Adicionar ¼ xícara de azeite de cada vez e misturar até emulsificar.
2. Deixar a mistura incorporar por mais 30 seg. depois de adicionar todos *ingredientes.*

Informações Nutricionais por porção (1 colher de sopa)

Calorias: 93 (90% gord.) • carb. 1g • prot. 0g • gord. 11g • gord.sat. 2g • col. 0g • sod. 57mg • cal. 1mg • fibra 0

Pesto

Este é o tradicional pesto de manjericão, mas experimente preparar com outras ervas como salsinha, coentro e nozes.

Rende cerca de ¾ xícara

42 g de queijo parmesão Reggiano cortado em cubos pequenos
⅓ xíc. de pinholes tostados (pode substitutir por outro tipo de noz, se não estiver disponível)
2 dentes de alho
½ a ¾ colh. chá de sal
1½ xíc. folhas de manjericão fresco
⅓ xíc. azeite de oliva extra virgem

1. Inserir a lâmina de corte no recipiente de trabalho. Adicionar o queijo ao recipiente e pulsar 5 vezes. Em seguida, processar até ralar totalmente, de 15 a 20 seg. Reservar.
2. Adicionar as nozes ao recipiente de trabalho. Pulsar cerca de 8 vezes até picar; reservar junto com o queijo.
3. Adicionar o alho e o sal no recipiente de trabalho. Processar por 5 seg. Raspar as laterais do recipiente e adicionar o manjericão e metade do zeite. Pulsar 10 a 12 vezes, cerca de 10 a 15 seg.; raspar o recipiente. Com o motor funcionando, adicionar o restante do azeite lentamente pelo tubo de alimentação em um fio uniforme até incorporar. Adicionar o queijo e as nozes reservados e processar por 10 a 15 seg.
4. Transferir o pesto para um recipiente vedado. O pesto é conservado na geladeira por até uma semana, ou pode ser congelado.

Informações nutricionais por porção (2 colheres de sopa):
Calorias 144 (88% gord.) • carb. 2g • prot. 3g • gord. 15g • gord.sat. 3g • col. 5mg • sod. 282mg • calc. 73mg • fibra 1g

Molho de Pimentão Vermelho e Tomate

Este é um molho muito versátil. Combina muito bem com frango grelhado ou com um prato de macarrão.

Rende cerca de 4 xícaras

2 colh. chá de azeite de oliva extra virgem
1 cebola média cortada em pedaços pequenos
1 cenoura cortada em pedaços pequenos
1 talo de salsão cortado em pedaços pequenos
2 dentes de alho
1 colher de chá de manjericão seco
⅓ xíc. vinho branco seco ou vermute
3 pimentões vermelhos assados cortados em pedaços pequenos
2 colh. de sopa de purê de tomate
2 latas (420 g) de tomate cortado em cubos com o suco
¾ colh. chá de sal
¼ colh. chá de pimenta do reino recém moída
⅛ colh. chá de pimenta vermelha em flocos, ou a gosto

1. Colocar o azeite em uma frigideira média sobre fogo médio. Depois de quente, adicionar a cebola, cenoura, salsão, alho e manjericão. Cobrir parcialmente e deixar cozinhar até amolecer os vegetais, mas sem dourar, 6 a 8 min. Adicionar o vinho/vermute, mexendo para deglaciar a frigideira (pegar os pedaços marrom do fundo da frigideira e incorporar à mistura); cozinhar até evaporar totalmente. Adicionar o pimentão assado, o purê de tomate com o suco, sal, pimenta e a pimenta vermelha. Diminuir o fogo para deixar ferver em fogo lento parcialmente coberto por 35 a 40 min. Destampar e dixar ferver por mais 15 a 20 min. para engrossar.
2. Usando o eixo de mistura, processar até virar purê. Se estiver usando uma panela grande, incliná-la para o lado, para assegurar que a proteção do eixo está totalmente mergulhado para evitar respingos.
3. Provar e se desejar, ajustar o tempero.

Informações nutricionais por porção (1/4 xícara):
Calorias 29 (18% gord.) • carb. 5g • prot. 1g • gord. 1g • gord.sat. 0g • col. 0mg • sod. 216mg • calc. 15mg • fibra 1g

Molho Mole

Exidem muitas variedades de molho mole. A nossa é levemente aromatizada e perfeita para frango e arroz.

Rende cerca de 4 xícaras

2 colh. sopa de azeite de oliva extra virgem
1 cebola média picada
3 dentes de alho picados
2 colh. sopa de chili em pó
¼ colh. sopa de canela
¼ colh. sopa de cominho
¼ colh. sopa de coentro moído
1 colh. sopa de sal
1 tortilla cortada em pedaços pequenos
¼ xíc. amêndoas torradas
2 colh. sopa de manteiga de amendoim
2 latas (110 a 140g) de pimenta verde picada
1 lata (80g) de tomates em cubos sem o suco
1½ xíc. caldo de galinha com baixo teor de sódio
¼ xíc. uva passa
2 colh. sopa de cacau em pó
1 colh. chá de açúcar granulado

1. Colocar o azeite em uma panela média sobre fogo médio. Adicionar a cebola e fritar até amolecer e estar transparente, de 5 a 8 min. Diminuir o fogo e adicionar o alho. Mexer para incorporar ao azeite e soltar seu aroma. Adicionar os temperos e o sal. Cozinhar até que os temperos estejam distribuídos e a cebola e o alho estejam cobertos, cerca de 1 min. Primeiro, misturar a tortilla, amêndoas e a manteiga de amendoim e em seguida o restante dos ingredientes e mexer para combinar. Cobrir e deixar ferver em fogo médio. Diminuir o fogo e deixar ferver por cerca de 45 min., parcialmente coberto e mexendo de vez em quando.

2. Depois de ferver, usar o eixo de mistura para processar até virar purê. Se usar panela gramde, inclinar a panela para o lado longe de você para que a proteção do eixo mergulhe totalmente e evite respindos. Se o molho estiver muito grosso, acrescente um pouco mais de caldo.

3. Provar, e se desejar, adicionar mais tempero.

Informações nutricionais por porção (2 colheres de sopa):
Calorias 36 (48% gord.) • carb. 4g • prot. 1g • gord. 2g • gord.sat. 0g • col. 0mg • sod. 180mg • calc. 17mg • fibra 1g

Sopa de Aspargo e Alho Porró

Rende cerca de 8 xícaras

2 colh. de sopa de manteiga sem sal
2 dentes de alho picados*
2 alhos porró médios, apenas parte branca e verde bem lavados e em fatias*
2 maços grandes de aspargos (cerca de 1,120 g) com as extremidades cortadas e cortado em pedaços grandes (remover as pontas e reservar)* – opcional (ver nota na etapa 3)
1 batata vermelha grande (cerca de 220g) descascada e em fatias, mantidas na água para evitar oxidação*
4 colh. sopa de vinho branco ou conhaque
1 a 1½ colh. de chá de sal ou a gosto
¼ colh. de chá de pimenta do reino recém moída
5 xíc. de caldo de vegetais (quanto mais claro o caldo, mais verde a sopa ficará)
1 colh. de chá de suco de limão fresco
crème fraîche para guarnição
cebolinha picada para guarnição

1. Colocar a manteiga em uma frigideira média sobre fogo médio. Adicionar o alho e o alho porró; misturar até ouvir chiar e cobrir a frigideira para amolecer o alho porró de 5 a 10 min., até estarem macios.

2. Adicionar os aspargos e a batata. Mexer para cobrir todos os vegetais e refogar até amolecer. Despejar o vinho branco ou conhaque e mexer até reduzir completamente. Adicionar o sal e a pimenta e misturar ao caldo de vegetais. Levar ao fogo lento para ferver. Deixar ferver até os vegetaos estarem macios, de 20 a 25 min.

3. Enquanto a sopa estiver fervendo, cozinhar as pontas dos aspargos no vapor separadamente por 5 a 8 min. até estarem crocantes. Dar choque térmico nas pontas em água gelada para manter a cor verde brilhante. Quando esfriar, fatiar as pontas finas no sentido do comprimento para guarnecer o prato. (Nota: Opcional, mas produz excelente apresentação)

4. Quando os vegetais da sopa estiverem macios, usar o eixo de mistura para processar até virar purê. Se usar panela grande, incliná-la para o lado para longe de você para assegurar que a proteção do eixo está totalmente mergulhada para evitar respingos.

5. Misturar o suco de limão. Provar, e se desejar, ajustar os temperos.

6. Servir imediatamente guarnecido por umaq porção de creme fraîche, um pouco de cebolinha picada e as pontas de aspargo.

* Todo trabalho de cortar e fatiar pode ser feito de maneira fácil e rápida no recipiente de trabalho do processador de alimentos.

Informações nutricionais por porção (base: 6 porções):
Caloria 97 (26% gord.) • carb. 13g • prot. 5g • gord. 35g • gord.sat. 2g • col. 8mg • sod. 650mg • calc. 45mg • fibra 3g

Sopa de Abobrinha para o Verão

Uma excelente forma de usar as sobras de abobrinha – servir fria ou quente!

Rende cerca de 6 xícaras (sem creme)

1 colh. sopa de manteiga sem sal ou azeite extra virgem
2 alhos porró médios, partes branca e verde suave em fatias*
1 talo de salsão médio cortado em fatias pequenas*
2 dentes de alho esmagados
4 abobrinha média (cerca de 900g) em fatias*
8 220g de batatas brancas descascadas cortadas em pedaços médios
1½ colh. de chá de sal dividido
¼ colh. de chá de pimenta do reino recém moída
½ xíc. vinhagre de vinho branco
3½ xíc. caldo de galinha com baixo teor de sódio
2 colh. sopa de folhas de hortelá fresca (cerca de 6 folhas médias)
2 colh. sopa de folhas de manjericão fresco (3 a 4 folhas grandes)
¼ xíc. creme de leite (opcional)

1. Colocar a manteiga em uma panela grande sobre fogo médio. Quando a manteiga derreter, adicionar o alho porró, salsão e alho. Mexer em fogo médio até os vegetais amolecerem, de 8 a 10 min.

2. Quando amolecer, adicionar a abobrinha e as batatas com 1 colh. de chá de sal e a pimenta. Mexer até cobrir todos ingredientes. Adicionar o vinho e deixar ferver até o vinho evaporar. Adicionar o caldo e aumentar o fogo para a mistura ferver. quando a sopa ferver, reduzir o fogo para mantê-la em fervura lenta. Ferver até os vegetais estarem macios, de 20 a 25 min.

3. Quando os vegetais estiverem macios, adicionar as ervas e processar usando o eixo de misturar. Para facilitar, inclinar o recipiente para longe de você para assegurar que a proteção do eixo está totalmente mergulhada. Misturar até virar purê.

4. Provar e ajustar os tempos; adicionar o resto do sal, se necessário.

5. Se usar o creme, adicionar ao final do processamento. Misturar à sopa e mexer por mais 5 a 10 min. antes de temperar.

*Todo trabalho de picar e fatiar pode ser feito de maneira fácil e rápida no acessório de corte do processador.

Informações nutricionais por porção (base: 6 porções sem creme):
Calorias 109 (17% gord.) • carb. 16g • prot. 4g • gord. 2g • gord.sat. 1g • col. 5mg • sod. 911mg • calc. 50mg • fibra 3g

Manteigas **compostas**

Manteigas compostas são muito versáteis e adicionam um toque especial aos pratos. As manteigas mais suaves ficam deliciosas espalhadas sobre torradas ou com panquecas, enquanto que aquelas mais temperadas realçam o sabor de carnes grelhadas ou no acabamento de sopas antes de servir. Damos aqui algumas sugestões. Use sua imaginação e brinque com seus aromas favoritos.

Limão e tomilho

Rende ½ xícara

8 colh. sopa de manteiga sem sal de BOA qualidade à temperatura ambiente
1½ a 2 colh. chá de folhas de tomilho fresco
1½ a 2 colh. sopa de raspas de limão
pitada de sal (opcional)

1. Colocar todos ingredientes no recipiente de trabalho com a lâmina de corte. Processar até combinar, cerca de 30 seg. Raspar a vasilha, se necessário.
2. Tirar a manteiga do recipiente e colocar sobre uma folha de papel encerado; com a ajuda do papel, formar um rolo com a manteiga. Enrolar bem e envolver em plástico; pode ser refrigerada ou congelada.

Informações nutritionais porporção (1 colh. chá):
Calorias 34 (99% gord.) • carb. 0g • prot. 0g • gord. 4g • gord.sat. 2g • col. 10mg • sod. 0mg • calc. 1mg • fibra 0g

Bacon e sálvia

Rende cerca de ½ xícara

2 fatias de bacon em cubos e esmigalhados (cerca de 2 colh. sopa de migalhas de bacon)
3 a 4 folhas de sálvia fresca
8 colh. sopa de manteiga sem sal de BOA qualidade à temperatura ambiente
pitada de sal
pitada de pimenta do reino recém moída

1. Colocar o bacon e a sálvia no recipiente de preparo com a lâmina de corte. Pulsar até estar uniforme e cortado fino. Adicionar a manteiga, o sal e a pimenta e processar até combinar.
2. Remover a manteiga do recipiente e colocar sobre papel encerado. Com a ajuda do papel, formar um rolo com a manteiga. Enrolar e embrulhar e, plástico. pode ser refrigerada ou congelada.

Informações nutricionais por porção (1 colher de chá):
Calorias 48 (96% gord.) • carb. 0g • prot. 0g • gord. 5g • gord.sat. 3g • col. 12mg • sod. 37mg • calc. 1mg • fibra 0g

Berry Fool

Receita britânica tradicional, vai bem em qualquer época do ano, mas é uma verdadeira delícia com as frutas vermelhas no auge do verão

Rende 4 a 5 xícaras

2 xíc. de frutas vermelhas (morango, framboesa, mirtilo)
1 colh. sopa de açúcar granulado
2 xíc. creme de leite gelado
2 colh. sopa de açúcar de confenteiro
½ colh. chá de extrato de baunilha

1. Colocar as frutas vermelhas e o açúcar na xícara de mistura. Usando o eixo de mistura, processar até formar um purê usando um movimento para cima/baixo. Reservar.
2. Colocar o resto dos ingredientes em uma vasilha média a grande. Usando o acessório para misturar, combinar até formar picos por cerca de 1 min. Ìncorporar à mistura de frutas vermelhas.
3. Servir imediatamente (essa receita só se mantém boa por no máximo 1 hora).

Informações nutricionais por porção (½ xíc.):
Calorias 231 (85% gord.) • carb. 8g • prot. 0g • gord. 20g • gord.sat. 14g • col. 80mg • sod. 0mg • calc. 4mg • fibra 1g

Shake Triplo de Chocolate

A mais recente sobremesa de chocolate.

Rende cerca de 2 xícaras

2 xíc. de sorvete de chocolate
½ colh. sopa de cacau em pó
1½ colh. sopa de xarope de chocolate
¾ xíc, de leite (qualquer tipo de leite: integral, desnatado, semi-desnatado.
Guarnição: chantilly, raspas de chocolate, cacau em pó

1. Colocar todos os ingredientes na xícara de mistura na ordem acima. Usando o eixo de mistura, processar usando um movimento para cima/baixo até combinar totalmente, de 30 a 40 seg.
2. Cobrir com chantilly e raspas de chocolate ou cacau em pó.

Informações nutricionais por porção (1 xíc; baseado em leite 2%):
Calorias 597 (55% gord.) • carb. 55g • prot. 11g • gord. 37g • gord.sat. 22g • col. 233mg • sod. 142mg • calc. 339mg • fibra 3g

Certificado de Garantia Cuisinart

Solicitamos a todos que, ao abrir a embalagem do produto Cuisinart, antes de qualquer ação com relação a ele, leiam com atenção o manual e principalmente verifiquem se a voltagem do aparelho é compatível com a da sua tomada. Garantimos que os aparelhos elétricos Cuisinart são isentos de defeitos de materiais e de manufatura. Nossa obrigação sob este termo de Garantia se limita à troca ou conserto gratuito, desde que executados em nossa rede autorizada de assistência técnica, das peças ou conjuntos que apresentem defeitos de fabricação, e problemas ocorridos durante o transporte porte até o revendedor de sua escolha, valendo sempre a data de venda ao consumidor. Esta garantia não se aplica caso seja comprovado uso indevido do produto. Este produto Cuisinart se destina ao uso doméstico; não recomendamos seu uso em locais comercias sob pena de perda da Garantia. Não autorizamos terceiros que não sejam posto autorizado Cuisinart a efetuar conserto em nossos produtos, bem como não autorizamos terceiras pessoas a assumirem em nosso nome qualquer responsabilidade em relação à venda ou uso de qualquer produto.

Esta garantia tem prazo de validade de doze meses (um Ano) a partir da data da venda ao primeiro consumidor, devendo constar na nota fiscal o número o CPF do mesmo. ATENCÃO: A NOTA FISCAL deverá ser apresentada com a garantia no exercício de seus direitos.

M.CASSAB COMÉRCIO E INDÚSTRIA LTDA
SAC: 0800 77 06 222
www.mcassab.com.br

Cuisinart®

SAVOR THE GOOD LIFE®

Cafeteiras

Liquidificadores

Extratores de Suco

Utensílios de cozinha

Acessórios em geral

A Cuisinart oferece uma grande variedade de aparelhos de alta qualidade para tornar a vida na cozinha mais fácil. Experimente outros de nossos aparelhos e utensílios de cozinha.

www.cuisinart.com

©2011 Cuisinart

150 Milford Road
East Windsor, NJ 08520

11CE124384

G IB-10608

As marcas registradas e marcas de serviço aqui mencionadas pertencem a seus respectivos proprietários.

Version no :	IB-10608
Fold Size:	197mmX114mm Saddle Stitiched 36PP
Material:	Cover: 157GSM Matt artpaper
	Inside: 120GSM Gloss artpaper
Coating:	Gloss Varnishing in Cover
Color (Cover):	4C(CMYK)+0C
(Inside):	1C(BK)+1C(BK)
Date:	SEP-16-2011 Co-ordinator : Andy

Hugo Description

PDF version :	CSB80 IB-10608(0,0) Book
Hugo Code :	CEM0389IB-1-1
Color Series:	Non Operator : Kin
Remark:	Quality request(1)